

Gabelzartes Fleisch

was steckt dahinter?

Kursdatum: *Dienstag 6. Februar 2018*
Ort: *Hotel Ochsen, Ermitagestrasse 16, 4144 Arlesheim*
Zeit: *19.00 bis ca. 22.15 Uhr*

Liebe Kundinnen und Kunden
Wir bieten Ihnen einen einmaligen Informationsabend zum Thema Niedertemperaturgaren.
Werner Wirth, der Autor mehrerer Bücher über eine revolutionäre Garmethode für Fleisch, erzählt uns an dieser Veranstaltung nicht nur, wie das tatsächlich möglich ist. Sie können es in der Praxis miterleben und anschliessend ausgiebig degustieren und erhalten so (noch) mehr Genuss.
Unkostenbeitrag Fr. 50.- pro Person (Fr. 25.- Rückvergütung als Einkaufsgutschein für Bücher oder Fleisch)
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme an diesem interessanten Abend.



Christoph Jenzer

Das sagen andere:
... viel weicher und aromatischer. Wem es gelingt, die alten Gewohnheiten zu überwinden, dem tut sich eine neue Genusswelt auf. Das Ergebnis ist ausserordentlich fein. Gratuliere!
Oliver Bono, SF Sendung Einstein vom 22.11.07

... bei Werner Wirth wird jeder Braten zart. Der Berner hat die Methode des sanften Garens perfektioniert.
Schweizer Familie

... Die Wissenschaft weiss es im stillen Kämmerlein schon länger. Werner Wirth setzt es in die Praxis um. Man kann ihm zu diesem Werk nur gratulieren.
Prof. Dr. Honikel, Leiter deutsche Bundesforschungsanstalt für Ernährung

Anmeldung: *(der Anlass findet sicher statt, Sie erhalten keine Bestätigung. Inkasso erfolgt an der Abendkasse)*

<i>Vorname</i>		<i>Strasse</i>	
<i>Name</i>		<i>PLZ / Ort</i>	
<i>Anzahl Personen</i>		<i>Mail</i>	
		<i>Tel.</i>	

Anmeldung an:
Jenzer Fleisch und Feinkost AG
Ermitagestrasse 16, 4144 Arlesheim
Tel: 061 706 52 22

Für weitere Informationen: www.wewi2.ch


Natura-Qualität
Familientradition seit 1898